Índice

ES

1. ADVERTENCIAS PARA EL USO 204
2. ADVERTENCIAS SOBRE SEGURIDAD 206
3. CUIDADO DEL MEDIOAMBIENTE..... 208
4. CONOZCA SU HORNO..... 209
5. ACCESORIOS DISPONIBLES 210
6. PANEL FRONTAL 213
7. USO DEL HORNO..... 217
8. COCCIÓN CON EL HORNO 219
9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 228
10. MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO..... 234
11. INSTALACIÓN DEL APARATO 239

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO: indican los consejos de uso, la descripción de los mandos y las correctas operaciones de limpieza y mantenimiento del aparato.

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR: se destinan a un técnico especializado quien deberá llevar a cabo la instalación, la puesta a punto y buen funcionamiento del aparato.

1. ADVERTENCIAS PARA EL USO

ESTE MANUAL CONSTITUYE PARTE INTEGRANTE DEL APARATO. ES NECESARIO CONSERVARLO ÍNTEGRO Y TENERLO AL ALCANCE DE LA MANO DURANTE TODO EL CICLO DE VIDA DEL APARATO.
ES INDISPENSABLE LEER DETENIDAMENTE ESTE MANUAL Y TODAS LAS INDICACIONES CONTENIDAS EN EL MISMO ANTES DE UTILIZAR EL APARATO. LA INSTALACIÓN TENDRÁ QUE SER LLEVADA A CABO POR PERSONAL CUALIFICADO SIGUIENDO LAS NORMAS VIGENTES. ESTE APARATO, PREVISTO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO, REUNE LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS POR LAS DIRECTIVAS CEE ACTUALMENTE VIGENTES. EL APARATO HA SIDO FABRICADO PARA LA SIGUIENTE FUNCIÓN: COCCIÓN DE ALIMENTOS; TODO OTRO USO DEBERÁ CONSIDERARSE COMO IMPROPIO.
EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR OTROS USOS DISTINTOS A LOS INDICADOS.

EN EL CASO DE QUE EL APARATO FUESE INSTALADO EN EMBARCACIONES O CARAVANAS, NO UTILIZARLO PARA CALENTAR AMBIENTES.

NO UTILIZAR NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR AMBIENTES.

ESTE APARATO CUMPLE CON LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE EN MATERIA DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).
ESTA DIRECTIVA DEFINE LAS NORMAS PARA LA RECOGIDA Y EL RECICLADO DE LOS RESIDUOS DE LOS APARATOS VÁLIDAS EN TODO EL ÁMBITO DE LA UNIÓN EUROPEA.

NO OBSTRUIR LAS ABERTURAS DE VENTILACIÓN Y DISPERSIÓN DEL CALOR.

NO APOYARSE O SENTARSE SOBRE LA PUERTA ABIERTA DEL APARATO.

LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN CON LOS DATOS TÉCNICOS, EL NÚMERO DE MATRÍCULA Y EL MARCADO ESTÁ VISIBLEMENTE APLICADA EN EL APARATO.
NO EXTRAER NUNCA ESTA PLACA.

ANTES DE PONER EN FUNCIONAMIENTO EL APARATO, ES OBLIGATORIO QUITAR LAS PELÍCULAS PROTECTORAS QUE PUEDA HABER EN EL INTERIOR O EN EL EXTERIOR DEL MISMO.

PRESTE ATENCIÓN A QUE NO QUEDEN OBJETOS ATASCADOS EN LA PUERTA DEL HORNO.

DURANTE SU USO EL INTERIOR DEL APARATO SE CALIENTA MUCHO. PARA EFECTUAR CUALQUIER OPERACIÓN SE ACONSEJA USAR SIEMPRE GUANTES TÉRMICOS ADECUADOS.

NO UTILIZAR EN NINGÚN CASO ESPONJAS DE ACERO Y RASQUETAS CORTANTES PARA NO DAÑAR LAS SUPERFICIES.
SE DEBEN UTILIZAR PRODUCTOS NORMALES NO ABRASIVOS Y UTENSILIOS DE COCINA DE MADERA O DE MATERIAL PLÁSTICO. ENJUAGAR CUIDADOSAMENTE Y SECAR CON UN TRAPO SUAVE O CON UN PAÑO DE MICROFIBRA.
EVÍTESE DEJAR SECAR EN EL INTERIOR DEL HORNO RESIDUOS DE ALIMENTOS DE BASE AZUCARADA (POR EJ. MERMELADA). SI SE SECAN DURANTE DEMASIADO TIEMPO, DICHOS RESIDUOS PODRÍAN ARRUINAR EL ESMALTE QUE CUBRE LAS PAREDES DEL HORNO.

NO UTILIZAR VAJILLAS O RECIPIENTES FABRICADOS CON MATERIAL PLÁSTICO. LAS ELEVADAS TEMPERATURAS QUE SE ALCANZAN DENTRO DEL HORNO PODRÍAN FUNDIR ESTE MATERIAL Y OCASIONAR DAÑOS AL APARATO.

NO UTILIZAR ALIMENTOS ENLATADOS O RECIPIENTES CERRADOS EN EL APARATO. DURANTE LA COCCIÓN SE PUEDEN GENERAR SOBREPRESIONES DENTRO DE LOS RECIPIENTES CREÁNDOSE PELIGRO DE EXPLOSIÓN.

NO DEJAR NUNCA SIN VIGILANCIA EL APARATO DURANTE LAS COCCIONES QUE PUEDAN LIBERAR GRASAS O ACEITES.
LAS GRASAS Y LOS ACEITES PUEDEN INCENDIARSE.

DURANTE LA COCCIÓN, NO CUBRIR EL FONDO DEL HORNO CON PAPEL DE ALUMINIO O DE ESTAÑO Y NO APOYAR OLLAS O BANDEJAS PARA EVITAR DAÑAR LA SUPERFICIE ESMALTADA.

DURANTE UNA COCCIÓN SI LAS SUPERFICIES ESTÁN TODAVÍA MUY CALIENTES NO ECHAR AGUA DIRECTAMENTE SOBRE LAS BANDEJAS. EL VAPOR DE AGUA PODRÍA CAUSAR GRAVES QUEMADURAS Y DAÑOS A LAS SUPERFICIES ESMALTADAS.

TODAS LAS COCCIONES DEBEN EFECTUARSE CON LA PUERTA CERRADA.

2. ADVERTENCIAS SOBRE SEGURIDAD

CONSÚLTENSE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN ACERCA DE LAS NORMAS DE SEGURIDAD PARA APARATOS ELÉCTRICOS O DE GAS Y PARA LAS FUNCIONES DE VENTILACIÓN.
PARA SU INTERÉS Y SEGURIDAD, SE ESTABLECE POR LEY QUE LA INSTALACIÓN Y ASISTENCIA DE TODOS LOS APARATOS ELÉCTRICOS LAS DEBE EFECTUAR PERSONAL CUALIFICADO SIGUIENDO LAS NORMAS VIGENTES.
NUESTROS INSTALADORES RECONOCIDOS GARANTIZAN UN TRABAJO SATISFACTORIO.
LOS APARATOS DE GAS O ELÉCTRICOS DEBEN SER SIEMPRE DESACTIVADOS POR PERSONAL COMPETENTE.

ANTES DE CONECTAR EL APARATO A LA RED ELÉCTRICA COMPRUEBE LOS DATOS INDICADOS EN LA PLACA CON LOS DE LA RED MISMA.

ANTES DE LLEVAR A CABO LOS TRABAJOS DE INSTALACIÓN / MANTENIMIENTO ES NECESARIO ASEGURARSE DE QUE EL APARATO NO RECIBE ALIMENTACIÓN DE LA RED ELÉCTRICA.

EL ENCHUFE DE CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN Y LA TOMA DE CORRIENTE CORRESPONDIENTE DEBERÁN SER DEL MISMO TIPO Y ESTAR EN CONFORMIDAD CON LAS NORMAS VIGENTES.
LA TOMA DE LOS APARATOS EMPOTRADOS DEBE QUEDAR ACCESIBLE.
NO DESENCHUFAR NUNCA EL ENCHUFE TIRANDO DEL CABLE.

EN EL CASO DE QUE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTUVIESE DAÑADO PÓNGASE EN CONTACTO INMEDIATAMENTE CON EL SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA, QUE PROCEDERÁ A SU SUSTITUCIÓN.

ES OBLIGATORIO EFECTUAR LA CONEXIÓN A TIERRA SEGÚN LAS MODALIDADES PREVISTAS EN LAS NORMAS DE SEGURIDAD DE LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA.

INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN LLEVAR A CABO UNA COMPROBACIÓN DEL APARATO SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES QUE SE DETALLAN MÁS ADELANTE. EN CASO DE FALTA DE FUNCIONAMIENTO, SE DEBERÁ DESCONECTAR EL APARATO RESPECTO DE LA RED ELÉCTRICA E INTERPELAR EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA MÁS PRÓXIMO.
NO INTENTAR NUNCA REPARAR EL APARATO.

NO INTRODUCIR NUNCA OBJETOS INFLAMABLES EN EL HORNO: EN CASO DE QUE SE ENCENDIERA ACCIDENTALMENTE SE PODRÍA PROVOCAR UN INCENDIO.

DURANTE SU USO EL APARATO SE PONE MUY CALIENTE. NO TOCAR POR NINGÚN MOTIVO LAS RESISTENCIAS SITUADAS DENTRO DEL HORNO.

ESTE APARATO NO DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS Y MENTALES REDUCIDAS O SIN EXPERIENCIA EN EL USO DE APARATOS ELÉCTRICOS, SIN LA SUPERVISIÓN O INSTRUCCIÓN POR PARTE DE PERSONAS ADULTAS Y RESPONSABLES PARA SU SEGURIDAD.

Advertencias generales

ES

NO DEBE PERMITIRSE QUE LOS NIÑOS SE ACERQUEN AL APARATO DURANTE SU FUNCIONAMIENTO O QUE JUEGUEN CON ÉL.

NO INTRODUCIR OBJETOS METÁLICOS CON PUNTA (CUBIERTOS O HERRAMIENTAS) EN LAS RANURAS DEL APARATO.

NO UTILIZAR CHORROS DE VAPOR PARA LIMPIAR EL APARATO.
EL VAPOR PODRÍA LLEGAR A LAS PARTES ELÉCTRICAS DAÑÁNDOLAS Y CAUSAR CORTOCIRCUITOS.

NO MODIFICAR ESTE APARATO.

NO UTILIZAR PRODUCTOS EN SPRAY EN LAS PROXIMIDADES DEL ELECTRODOMÉSTICO CUANDO ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.
NO UTILIZAR PRODUCTOS EN SPRAY MIENTRAS QUE EL PRODUCTO ESTÁ TODAVÍA CALIENTE.

El fabricante declina toda responsabilidad por daños causados a personas o cosas, por no tener en cuenta las recomendaciones anteriores o por el mal uso, incluso de una sola parte del aparato y la utilización de recambios no originales.

3. CUIDADO DEL MEDIOAMBIENTE

3.1 Nuestro cuidado del medioambiente

A efectos de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, además de la eliminación de los residuos, el símbolo del cubo de basura tachado colocado en el aparato indica que el producto, al final de su vida útil debe ser recogido separadamente de otros residuos. El usuario deberá, por tanto, entregar el aparato que ha llegado al final de su vida útil a los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien volver a entregarlo al vendedor en el momento de la compra de un aparato equivalente, en razón de uno a uno. La adecuada recogida selectiva para el envío posterior del aparato en desuso al reciclaje, al tratamiento y a la eliminación ecológicamente compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el medioambiente y sobre la salud y favorece el reciclaje de los materiales de los que está compuesto el aparato. La eliminación no autorizada del producto por parte del usuario conlleva la aplicación de sanciones administrativas.

El producto no contiene sustancias en cantidad tal como para ser consideradas peligrosas para la salud y el medioambiente, en conformidad con las directivas europeas actuales.

3.2 Su cuidado del medioambiente

Para el embalaje de nuestros productos se utilizan materiales no contaminantes, que respetan el medio ambiente y se pueden reciclar. Rogamos su colaboración a la hora de desechar correctamente el embalaje. Infórmese en su distribuidor o en las organizaciones competentes de la zona de las direcciones de los centros de recogida, reciclado y desecho de residuos.

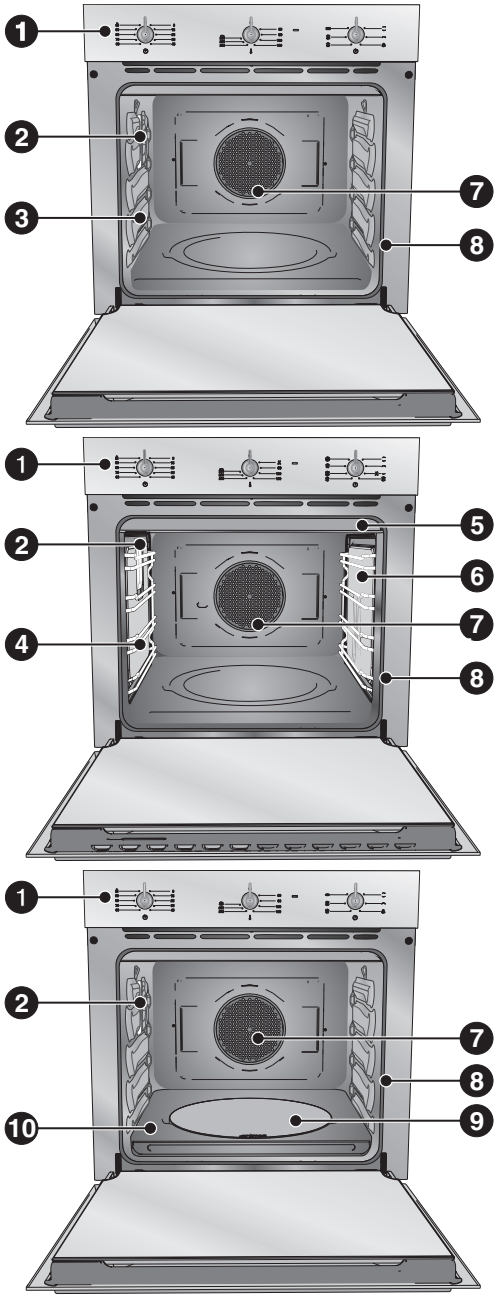
No abandonar o dejar sin custodia el embalaje ni partes del mismo. Puede representar un peligro de asfixia para los niños, especialmente las bolsas de plástico.

Su antiguo aparato también debe desecharse correctamente.

Importante: llevar el aparato al organismo de la zona autorizado para la recogida de electrodomésticos que ya no se utilizan. Desechar correctamente estos aparatos permite recuperar materiales valiosos.

Antes de desechar su electrodoméstico es importante quitarle las puertas y dejar las repisas en posición de uso, a fin de evitar que los niños, jugando, puedan quedar aprisionados en el interior. También es necesario cortar el cable de conexión a la red eléctrica y retirarlo junto con el enchufe.

4. CONOZCA SU HORNO

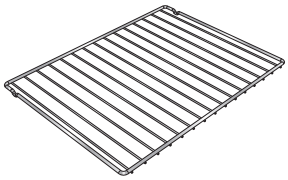


1. Panel de mandos
2. Lámpara del horno
3. Guías embutidas (sólo en algunos modelos)
4. Bastidores de soportes para rejillas y bandejas (sólo en algunos modelos)
5. Protección superior (sólo en algunos modelos)
6. Paneles laterales autolimpiantes (sólo en algunos modelos)
7. Ventilador del horno (sólo en algunos modelos)
8. Junta del horno
9. Alojamiento placa pizza o tapa (sólo en algunos modelos)
10. Piso inferior (sólo en algunos modelos)

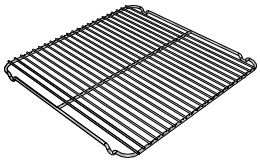
5. ACCESORIOS DISPONIBLES

NOTA:	En algunos modelos no todos los accesorios están presentes.

Rejilla: es útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

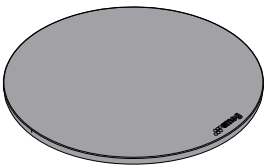


Rejilla para bandeja: debe colocarse sobre una bandeja del horno, útil para el cocinado de alimentos que puedan gotear.

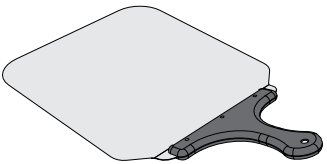


Bandeja horno: útil para recoger las grasas provenientes de alimentos puestos sobre la rejilla debajo de la cual se coloca.

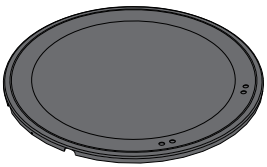
Placa pizza: estudiada especialmente para la cocción de la pizza y derivados.



Paleta pizza: útil para meter en el horno cómodamente la pizza en la placa correspondiente.



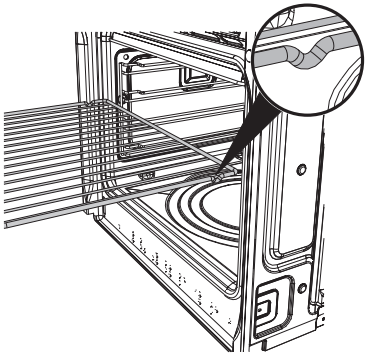
Cubierta placa pizza: útil para cubrir la placa para la pizza cuando no es utilizada.



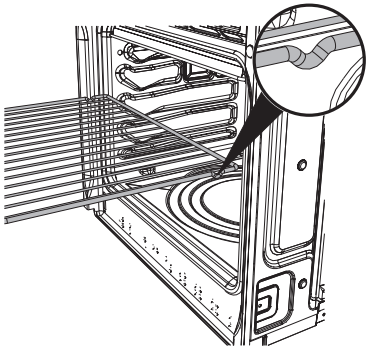
- Pedido de accesorios:
  Los accesorios originales u opcionales pueden solicitarse a través de los Centros de Asistencia Autorizados.
- Utilizar sólo accesorios originales

5.1 Utilización de la rejilla o bandeja

Las rejillas o las bandejas están dotadas de un bloqueo mecánico de seguridad que impide su extracción accidental. Para introducir correctamente la rejilla o la bandeja compruebe que este bloqueo está dirigido hacia abajo (como se muestra en la figura).
Para extraer levante ligeramente por delante la rejilla o bandeja.
El bloqueo mecánico debe estar siempre dirigido hacia la parte trasera del horno.



Hornos con bastidores



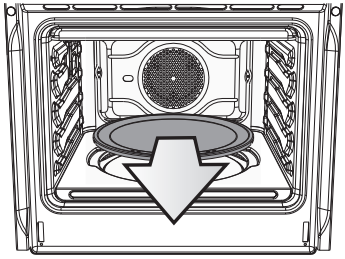
Hornos con guías

Introducir las rejillas y las bandejas completamente en el horno hasta que hagan tope.

5.2 Utilización de la rejilla de apoyo

La rejilla de apoyo debe introducirse dentro de la bandeja (como se muestra en la figura).
De este modo es posible efectuar el cocinado de alimentos recogiendo la grasa, separándola del alimento que se está cocinando.

5.3 Uso de la placa para pizza (sólo en algunos modelos)



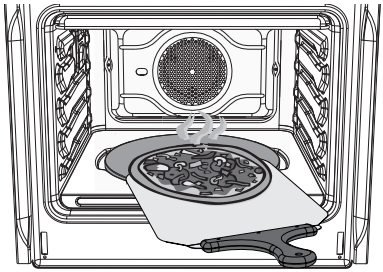
Con el horno frío, retire del fondo la cubierta circular (como se muestra en la figura) e introduzca la placa para pizza. Preste atención a que la placa sea introducida correctamente en el alojamiento dispuesto para ello.
Para la cocción utilice la función pizza correspondiente .

No utilizar la placa para pizza de modo diferente al indicado, no utilizarla, por ejemplo, sobre encimeras de gas o vitrocerámicas ni en hornos no preparados para el uso de este accesorio.

Si se desea condimentar la pizza con aceite se aconseja hacerlo después de haberla extraído del horno, ya que las posibles manchas de aceite podrían afectar al aspecto estético y funcional de la placa para pizza.

En los modelos en los que está previsto, si la placa para pizza no es utilizada, recubra el fondo con la cubierta correspondiente que se suministra.

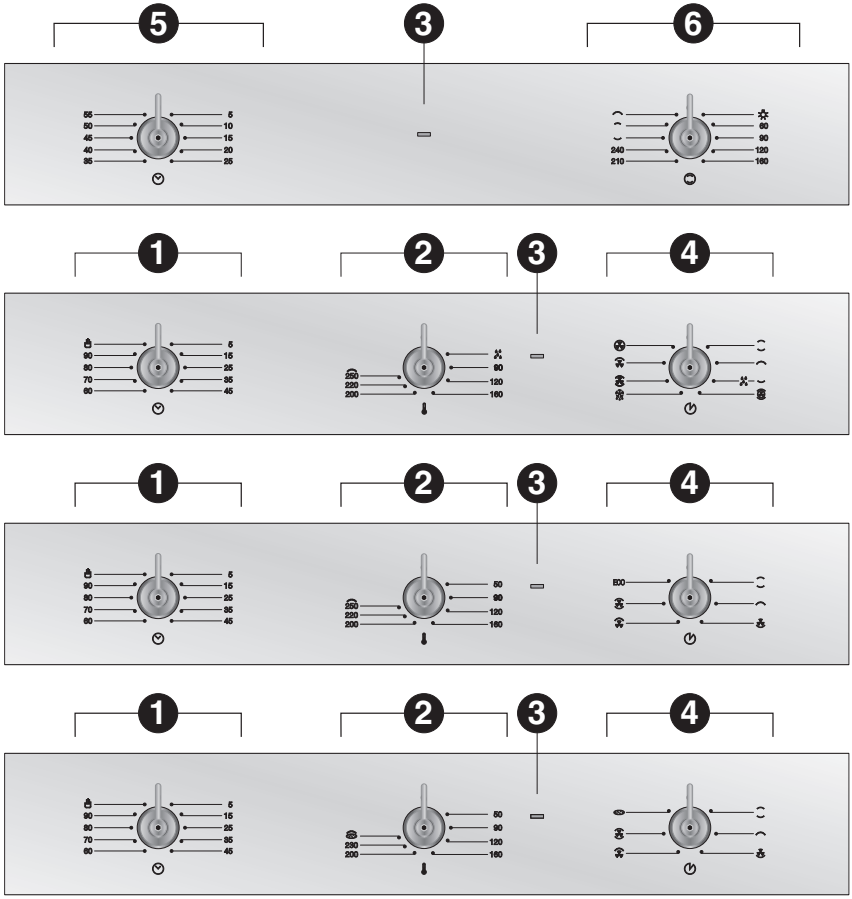
5.4 Uso de la paleta para pizza (sólo en algunos modelos)



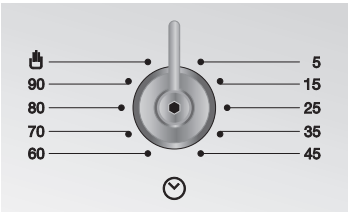
Coja la paleta para pizza siempre por el mango de madera y hornear o deshornar la comida. Se aconseja espolvorear **ligeramente** la superficie de acero con harina, para facilitar que los productos frescos puedan moverse bien, ya que al estar húmedos, podrían adherirse al acero.

6. PANEL FRONTAL

Todos los mandos y los testigos son visibles en el panel frontal. Las tablas siguientes describen los símbolos utilizados.



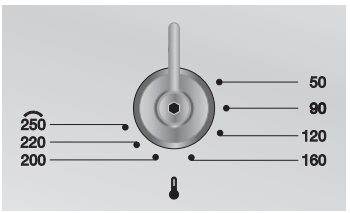
MANDO DEL TEMPORIZADOR (sólo en algunos modelos)



Permite seleccionar la cocción manual o el cuentaminutos con apagado automático del horno al final de la cocción. **Si no se selecciona ninguna duración de cocción, es preciso colocar el mando del temporizador en el símbolo** .

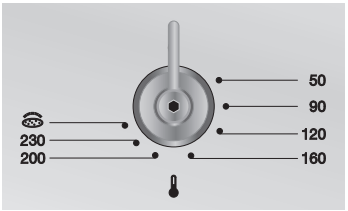
Para programar el tiempo de cocción, gire el mando en sentido horario a la posición “90” y programe el tiempo de cocción deseado. Los números del **5** al **90** corresponden a minutos primos. La regulación es progresiva y se pueden utilizar posiciones intermedias entre las cifras indicadas. Al finalizar el tiempo de cocción programado, se activa un avisador acústico que se desactiva automáticamente después de 4-5 segundos.

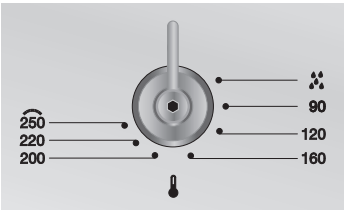
MANDO DEL TERMOSTATO (sólo en algunos modelos)



La selección de la temperatura de cocción se efectúa girando el mando en sentido horario, comprendido entre **50°** y **250°C**.

Este mando permite seleccionar también la temperatura para Hydro Clean (sólo en algunos modelos), para la función grill y para la función pizza (sólo en algunos modelos).





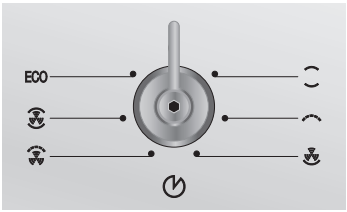
TESTIGO DEL TERMOSTATO (ROJO)

Cuando está intermitente indica que el horno se está calentando para alcanzar la temperatura programada mediante el mando del termostato. Una vez que el horno ha alcanzado la temperatura seleccionada el testigo deja de estar intermitente y permanecerá siempre encendido hasta que se apague el horno.

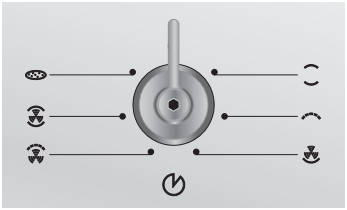
En algunos modelos el testigo se enciende cuando se inicia el ciclo de limpieza automático (pirolisis) y permanece encendido hasta que el ciclo haya terminado.

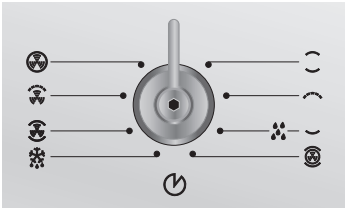
MANDO DEL SELECTOR DE FUNCIONES (sólo en algunos modelos)

4



La selección de la temperatura de cocción se efectúa girando el mando en sentido horario, comprendido entre **50**° y **250°C**.
Este mando permite seleccionar también la temperatura para Hydro Clean (sólo en algunos modelos) y para la función grill.





FUNCIÓN HORNO ESTÁTICO

FUNCIÓN GRILL GRANDE

FUNCIÓN VAPOR CLEAN (sólo en algunos modelos)

FUNCIÓN TURBO (sólo en algunos modelos)

FUNCIÓN DESCONGELACIÓN (sólo en algunos modelos)

FUNCIÓN ESTÁTICO VENTILADO

FUNCIÓN GRILL GRANDE VENTILADO

FUNCIÓN VENTILADOR + RESISTENCIA CIRCULAR (sólo en algunos modelos)

FUNCIÓN RESISTENCIA INFERIOR + VENTILADOR (sólo en algunos modelos)

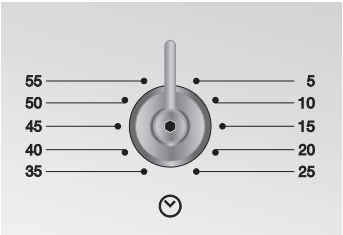
ECO FUNCIÓN GRILL + RESISTENCIA INFERIOR + VENTILADOR

FUNCIÓN GRILL + RESISTENCIA INFERIOR + VENTILADOR (sólo en algunos modelos)

FUNCIÓN RESISTENCIA INFERIOR (sólo en algunos modelos)

MANDO DEL CUENTAMINUTOS (sólo en algunos modelos)

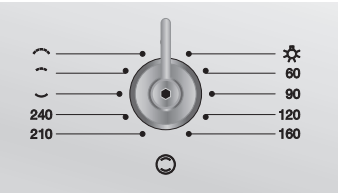
5



La regulación es progresiva y se pueden utilizar posiciones intermedias entre las cifras. La señal acústica que indica el final de la cocción no interrumpe el funcionamiento del horno.

MANDO DEL SELECTOR DE FUNCIONES (horno estático - sólo en algunos modelos)

6



La selección de la temperatura de cocción se efectúa girando el mando en sentido horario al valor que se desea, comprendido entre 60° y 240°C.
Si se desea diferenciar el calentamiento, se puede accionar sólo el elemento calentador inferior ( ) o sólo el del grill (-).

LÁMPARA DEL HORNO

FUNCIÓN GRILL PEQUEÑO

FUNCIÓN RESISTENCIA INFERIOR

FUNCIÓN GRILL GRANDE

7. USO DEL HORNO

7.1 Antes de utilizar el aparato

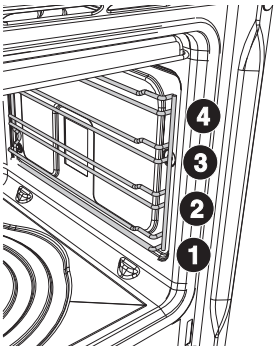
- Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de las bandejas, graseras o del hueco de cocción.
- Quite las películas de protección que pueda haber en el exterior o en el interior del aparato, incluidos los accesorios, como bandejas, graseras, placa para pizza o de la cubierta del fondo.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez quite todos los accesorios del hueco del horno y lávelos como se indica en el capítulo “9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO”.

Caliente al aparato vacío a la máxima temperatura, con el fin de eliminar los posibles residuos de fabricación, que podrían dar un olor desagradable a la comida.

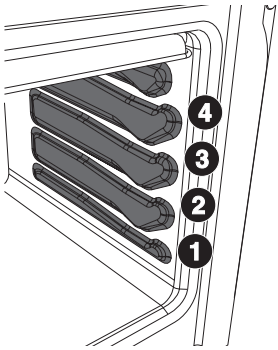
7.2 Descripción general

7.2.1 Repisas de introducción

El horno dispone de **4 repisas** para el posicionamiento de bandejas y rejillas a distintas alturas. Las alturas de introducción están numeradas de abajo a arriba (véase la figura).



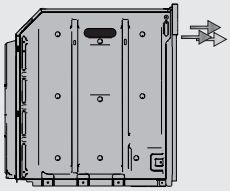
Hornos con bastidores



Hornos con guías

7.2.2 Ventilación de enfriamiento

El aparato está equipado con un sistema de enfriamiento, que se activa al iniciar una cocción. El funcionamiento del ventilador crea un flujo de aire normal que sale por arriba de la puerta y que puede continuar saliendo durante un breve período aún después de apagar el horno.



7.2.3 Lámparas de iluminación interna

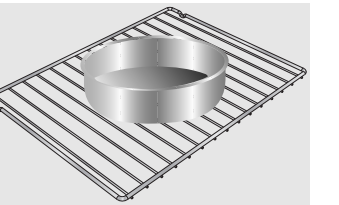
Las lámparas del horno se encienden abriendo la puerta (sólo en algunos modelos) o seleccionado una función cualquiera, exceptuando (si las hubiera).

7.3 Advertencias y consejos generales para la utilización

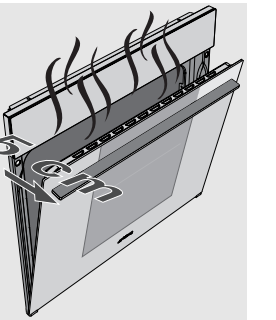
Todas las cocciones deben efectuarse con la puerta cerrada.

Durante la cocción, se recomienda no cubrir el fondo del horno con papel de aluminio y no apoyar ollas o bandejas para evitar dañar la capa de esmalte. En caso de que se desee utilizar papel de horno, se debe colocar de manera que no impida la circulación del aire caliente dentro del horno.

Para una óptima cocción, se aconseja colocar la vajilla en el centro de la rejilla.



Para evitar que el posible vapor contenido en el horno pueda causar molestias, abra la puerta en dos tiempos: manténgala semiabierta (aprox. 5 cm) durante 4-5 segundos y después ábrala completamente. Si es necesario intervenir en las comidas, será necesario dejar la puerta abierta el menor tiempo posible para evitar que la temperatura en el interior del horno descienda hasta el punto de perjudicar el éxito de la cocción.



Con el fin de evitar la excesiva formación de condensación en el cristal interno del horno, una vez concluida la cocción se recomienda no dejar alimentos calientes dentro del mismo durante un tiempo prolongado.

8. COCCIÓN CON EL HORNO

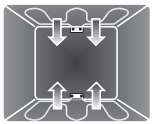
ECO (sólo en algunos modelos):

ECO

La combinación entre el grill y la resistencia inferior más el ventilador, se indica especialmente para la cocción de pequeñas cantidades de alimentos, con bajos consumos energéticos.

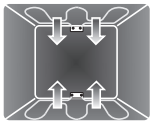
ESTÁTICO:

El calor, que proviene a la vez de la parte superior y de la parte inferior, hace que este sistema sea adecuado para cocinar determinados tipos de alimentos. La cocción tradicional, denominada también estática o termorradiante, es adecuada para cocinar un solo plato cada vez. Ideal para cualquier tipo de asados, pan, tartas rellenas y sobre todo especialmente indicada para carnes grasas como oca o pato.



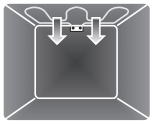
PLACA (sólo en algunos modelos):

El calor procedente sólo de la parte inferior permite completar la cocción de los alimentos que requieren una temperatura de base mayor, sin consecuencias en la doradura. Ideal para tartas dulces o saladas, tortas y pizzas.



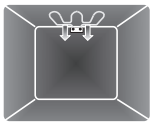
GRILL:

El calor que proviene de la resistencia grill permite obtener resultados de asado óptimos sobre todo con carnes de espesor medio / pequeño y, junto con el asador (cuando está previsto), permite dar al final de la cocción un dorado uniforme. Ideal para salchichas, costillares, beicon. Esta función permite asar de forma uniforme grandes cantidades de comida, sobre todo carnes.



GRILL PEQUEÑO (sólo en algunos modelos):

Esta función permite, mediante la acción del calor irradiado sólo por el elemento central, asar las pequeñas porciones de carne y pescado, para preparar pinchos, tostadas y todas las guarniciones de verdura a la parrilla.

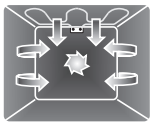


ESTÁTICO VENTILADO (sólo en algunos modelos):

El funcionamiento del ventilador, combinado con la cocción tradicional, asegura una cocción homogénea incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y tartas, cocinadas a la vez en varios niveles. (Para los cocinados en varios niveles se aconseja utilizar la 2ª y la 4ª repisa).

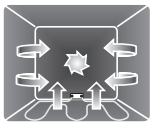
GRILL VENTILADO:

El aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por el grill, permitiendo un asado óptimo también para alimentos de gran espesor. Ideal para trozos grandes de carne (por ejemplo, brazuelo de cerdo).



PLACA VENTILADA (sólo en algunos modelos):

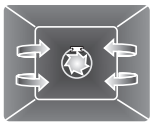
La combinación entre el ventilador y la sola resistencia inferior permite realizar la cocción más rápidamente. Este sistema se aconseja para esterilizar o finalizar la cocción de alimentos hechos ya en la superficie pero no por dentro, que requieren por lo tanto un calor superior moderado. Ideal para cualquier tipo de alimento.



En los modelos pirolíticos, las funciones especiales de descongelación y leudado se reunen en la misma función (Véase “8.3 Función descongelación” para más detalles).

CIRCULAR (sólo en algunos modelos):

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular (incorporada en la parte posterior del horno) permite la cocción de diversos alimentos en varios niveles que necesitan la misma temperatura y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente garantiza una distribución instantánea y uniforme del calor. Por ejemplo, se podrá cocinar (en varias repisas) pescado, verduras y galletas sin que se mezclen los olores o sabores.



(Para los cocinados en varios niveles se aconseja utilizar la 2ª y la 4ª repisa).

TURBO:

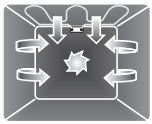
La combinación de la cocción ventilada con la cocción tradicional permite cocinar con extrema rapidez y eficacia diferentes alimentos en varios niveles, sin que se transmitan los olores o sabores.

Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa.

(Para los cocinados en varios niveles se aconseja utilizar la 2ª y la 4ª repisa).

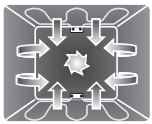
DESCONGELACIÓN (sólo en algunos modelos):

La descongelación rápida se ve favorecida por la activación de la ventilación y de la resistencia superior que garantizan una distribución uniforme de aire a baja temperatura dentro del horno.



PIZZA (sólo en algunos modelos):

El funcionamiento del ventilador, combinado con el grill y la resistencia inferior, asegura una cocción homogénea incluso con recetas complejas. Ideal no sólo para pizzas, sino también para galletas y tartas.



8.1 Consejos y trucos de cocción

8.1.1 Consejos generales

Si se cocina en varios niveles, se aconseja utilizar una función ventilada (, ,) para obtener una cocción uniforme en todas las repisas.

En general, no se pueden reducir los tiempos de cocción aumentando las temperaturas (los alimentos podrían cocinarse mucho por fuera y poco por dentro).

8.1.2 Consejos para la cocción de carnes

Los tiempos de cocción, especialmente los de la carne, varían según el grosor, la calidad del alimento y el gusto del consumidor.

Se aconseja utilizar un termómetro para carnes durante la cocción de asados o simplemente presionar con una espumadera el asado para saber si está listo; de lo contrario, deberá cocinarse todavía durante varios minutos.

8.1.3 Consejos para la cocción de dulces y galletas

- Utilizar preferiblemente moldes para dulces oscuros de metal, ya que ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y la duración de la cocción dependen de la calidad y de la consistencia del amasijo.
- Compruebe si el dulce está hecho por dentro: al finalizar la cocción, introduzca un palillo en el punto más alto del dulce. Si la masa no se pega al palillo, el dulce está hecho.
- Si el dulce se desinfla al sacarlo del horno, en la siguiente cocción deberá disminuir la temperatura programada unos 10°C seleccionando un tiempo superior de cocción.

8.1.4 Consejos para la descongelación y el leudado

- Se aconseja colocar los alimentos congelados en un recipiente sin tapa en la primera repisa del horno.
- Los alimentos deben descongelarse antes de cocinarlos.
- Coloque los alimentos que vayan a descongelarse de forma homogénea evitando que se sobrepongan unos encima de otros.
- Al descongelar la carne se aconseja utilizar una rejilla colocada en la segunda repisa donde vayan a colocarse los alimentos y una bandeja colocada en la primera repisa. De esta forma, los alimentos no estarán en contacto con el líquido de descongelación.
- Las partes más delicadas pueden cubrirse con una película de aluminio.
- Para obtener un leudado adecuado se recomienda posicionar en el piso del horno un recipiente con agua.

8.1.5 Consejos para las cocciones con Grill y Grill ventilado

- Con la función Grill , el asado de carnes puede ser efectuado también metiéndolas en el horno frío, se aconseja precalentarlo si se desea cambiar el efecto de la cocción.
- En la función Grill ventilado , se recomienda en cambio precalentar el horno antes del asado.
- En la función de Grill ventilado se aconseja no regular nunca la temperatura por encima de los 200°C.

Se recomienda colocar los alimentos en el centro de la rejilla.

8.2 Para ahorrar energía

Para ahorrar energía durante el uso del aparato es posible adoptar los siguientes trucos:

- Pare la cocción durante algunos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los restantes minutos con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Reduzca al mínimo las aperturas de la puerta, para evitar que el calor se disperse.
- Utilice la función ECO, para cocciones en una sola repisa.

Mantenga constantemente limpio el interior del aparato.

8.3 Función descongelación

En los modelos multifunción la función de descongelación permite descongelar cualquier tipo de alimento. Para poner en marcha la descongelación gire el mando de las funciones del horno sobre el símbolo , un sistema de ventilación entrará en funcionamiento asegurando una distribución uniforme de la temperatura ambiente dentro del horno.

La duración de la descongelación dependerá de la cantidad de alimento a descongelar.

8.4 Tabla indicativa de las cocciones

PLATOS	PESO	FUNCIÓN
PRIMEROS PLATOS		
LASAÑA	3 kg	Estático
PASTA AL HORNO		Estático
CARNE		
TERNERA ASADA	1 kg	Estático ventilado
LOMO DE CERDO	1 kg	Estático ventilado
PALETILLA DE CERDO	1 kg	Turbo / Circular
CONEJO ASADO	1 kg	Circular
MUSLO DE PAVO	1 kg	Estático ventilado
EMBUTIDO DE CABEZA DE CERDO AL HORNO	1 kg	Turbo
POLLO ASADO	1 kg	Turbo
CARNES PARA ASAR		
COSTILLAR DE CERDO		Grill ventilado
FILETE DE CERDO		Grill
FILETE DE BUEY		Grill
LONCHAS DE HÍGADO		Grill ventilado
SALCHICHAS		Grill ventilado
ALBÓNDIGAS		Grill
PESCADO		
TRUCHA SALMONADA	0,7 Kg	Estático ventilado

POSICIÓN GUÍA DESDE ABAJO	TEMPERATURA °C	TIEMPO EN MINUTOS	
1 ó 2	220 - 230	40 - 50	
1 ó 2	220 - 230	40	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	90 - 100	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	110 - 120	
2	180 - 190	110 - 120	
2	190 - 200	60 - 70	
		1° LADO	**2° LADO**
4	250 - 280	7 - 9	5 - 7
3	250 - 280	9 - 11	5 - 9
3	250 - 280	9 - 11	9 - 11
4	250 - 280	2 - 3	2 - 3
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
2	160 - 170	35 - 40	

PLATOS	PESO	FUNCIÓN
PIZZA		Estático ventilado / Pizza
PAN		Circular
HOGAZA		Turbo / Circular
DULCES		
ROSQUILLAS		Estático ventilado
COSTRADA		Estático ventilado
COSTRADA		Estático
HOJALDRE		Circular
EMPANADILLAS DULCES		Turbo / Circular
TARTA PARAÍSO		Estático ventilado
TARTA PARAÍSO		Estático
DULCES BIGNÈ		Turbo / Circular
BIZCOCHO		Circular
TARTA DE ARROZ		Turbo / Circular
TARTA DE ARROZ		Estático
BRIOCHE		Circular
TARTA DE MANZANA		Estático
BRIOCHES (en repisas múltiples)		
BIZCOCHOS PASTAFLORA (en repisas múltiples)		

POSICIÓN GUÍA DESDE ABAJO	TEMPERATURA °C	TIEMPO EN MINUTOS
1	280	8
2	190 - 200	30 -35
2	180 - 190	15 -20
2	160 - 170	50 - 55
2	160 - 170	30 - 35
2	170	35 - 40
2	160 - 170	20 - 25
2	170	20 - 25
2	160 - 170	50 - 60
2	170	50 - 60
2	150 - 160	40 - 50
2	150 - 160	45 - 50
2	160	40 - 50
2	170	50 - 60
2	160	25 - 30
3	180	60
1 y 3	160 - 170	16 - 20
1 y 3	160 - 170	16 - 20

9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

NO UTILIZAR UN CHORRO DE VAPOR PARA LIMPIAR EL APARATO.

Se aconseja utilizar productos para la limpieza distribuidos por el fabricante.

9.1 Limpieza del acero inoxidable

Para una buena conservación del acero inoxidable, es necesario limpiarlo regularmente cada vez que se utilice el horno, después de que se enfríe.

9.2 Limpieza ordinaria diaria

Para limpiar y conservar las superficies de acero inoxidable, utilizar siempre y **únicamente** productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro.
Modo de uso: verter el producto sobre un paño húmedo y pasarlo por la superficie, aclarar cuidadosamente y secar con un trapo suave o con un paño de microfibra.

9.3 Manchas de comida o restos

No utilizar en ningún caso esponjas de acero y rasquetas cortantes para no dañar las superficies.

Utilizar productos normales, no abrasivos, ayudándose eventualmente de utensilios de madera y material plástico. Enjuagar cuidadosamente y secar con un trapo suave o con un paño de microfibra.

No dejar secar dentro del horno restos de alimentos de base azucarada (p.ej., mermelada), ya que, secándose por demasiado tiempo, tales residuos podrían arruinar el esmalte que cubre las paredes del horno.

9.4 Limpieza de los cristales de la puerta

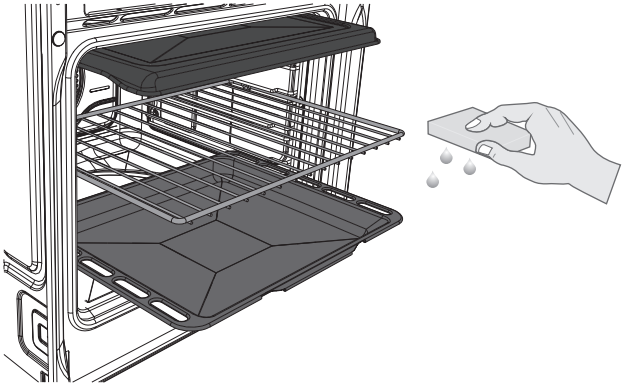
Se aconseja mantenerlos siempre muy limpios. Utilizar papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente, lavar con una esponja húmeda y detergente común.

No utilizar detergentes abrasivos ni corrosivos para limpiar los cristales de la puerta.
(p. ej., productos en polvo, sprays para horno, quitamanchas o esponjas metálicas).
No utilizar materiales ásperos, abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar las puertas de cristal del horno, dado que pueden rayar su superficie.

9.5 Limpieza por dentro del horno

Para una buena conservación del horno, es necesario limpiarlo regularmente después de dejarlo enfriar.

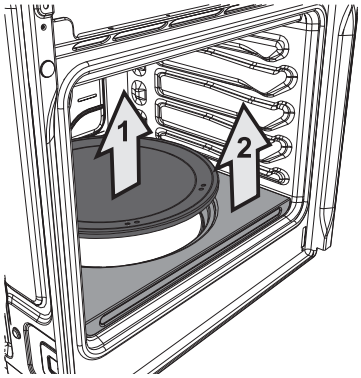
- Retirar todas las partes extraíbles.
- Limpiar las rejillas del horno con agua caliente y detergentes no abrasivos, enjuagar y secar.
- La puerta puede ser desmontada a fin de facilitar las operaciones de limpieza (véase apartado “10.2 Desmontaje de la puerta”).



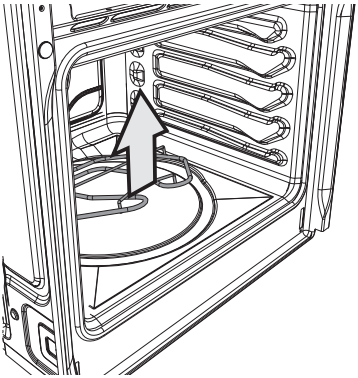
Es conveniente hacer funcionar el horno a la máxima temperatura durante 15/20 minutos aproximadamente después de haber utilizado productos específicos de limpieza, con el fin de eliminar los residuos presentes en su interior.

Sólo en algunos modelos para pizza, para limpiar el fondo del horno, deben realizarse primero las siguientes operaciones:

Retirar en sucesión la cubierta y la base sobre la que está colocada. La base debe estar elevada hacia arriba unos pocos milímetros y después extraída hacia el exterior.



Levante algunos centímetros el extremo de la resistencia inferior y limpie el fondo.
Para reinstalar la base de apoyo de la placa para pizza, empújela hasta el tope contra la parte trasera del horno y hágala descender de manera que la plaquita de la resistencia encaje con la base misma.

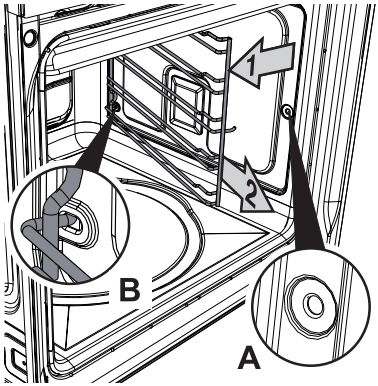


Una vez concluidas las precedentes operaciones es conveniente secar bien las partes húmedas.

9.5.1 Retirada de los bastidores guía (sólo en algunos modelos)

La retirada de los bastidores guía permite una posterior facilidad de limpieza de las paredes laterales, además es una operación a efectuar cada vez que se utilice el ciclo de limpieza automático (sólo en algunos modelos).

- Para quitar los bastidores guía; tirar del bastidor hacia el interior del horno hasta desengancharlo del encastrado **A**, a continuación sáquelo de sus alojamientos situados en la parte trasera **B**.
- Al finalizar la limpieza repita las operaciones que se acaban de describir para volver a poner los bastidores guía.



9.6 Limpieza de la placa para pizza (sólo en algunos modelos)

La placa para pizza (presente solo en algunos modelos) se lava por separado según las siguientes indicaciones:
La piedra debe ser limpiada después de cada uso. No efectúe un nuevo calentamiento si ésta está incrustada.
Para su limpieza verter 50 cc de vinagre sobre la placa, dejar actuar durante 10 minutos, a continuación quitarlo restregando con una esponja de malla metálica o abrasiva.
Aclarar con agua y dejar que se seque.

- Antes de efectuar la limpieza, elimine la suciedad quemada presente en la piedra mediante una espátula metálica o un rascador para limpieza de encimeras vitrocerámicas.
- Para obtener una eficaz limpieza, la piedra debe estar aún tibia; de no ser así, lávela con agua caliente.
- Utilice esponjas de malla metálica o scotch-brite abrasivas, embebidas en limón o vinagre.
- No utilice detergentes.
- No la lave en el lavavajillas.
- No deje la piedra en remojo.
- La piedra húmeda no debe ser utilizada. Una vez concluidas las operaciones de limpieza, espere al menos 8 horas antes de utilizarla.
- Con el tiempo, la piedra podría presentar grietas en su superficie. Ello se debe a la dilatación normal que a elevadas temperaturas sufren los esmaltes de revestimiento de la piedra.

9.7 VAPOR CLEAN: limpieza asistida del horno (sólo en algunos modelos)

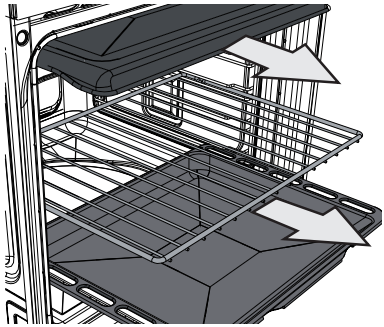
VAPOR CLEAN es un procedimiento de limpieza asistida que facilita la eliminación de la suciedad. Gracias a este procedimiento se puede limpiar el horno por dentro con suma facilidad. Los restos de suciedad son reblandecidos por el calor y por el vapor de agua facilitando su eliminación posterior.

Antes de comenzar la operación de limpieza asistida, compruebe que en el horno no haya alimentos ni residuos excesivos derramados durante cocciones precedentes.

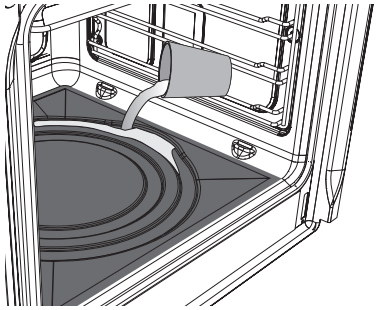
Lleve a cabo las operaciones relativas a la limpieza asistida solamente con el horno frío.

9.7.1 Antes de efectuar la operación de limpieza asistida

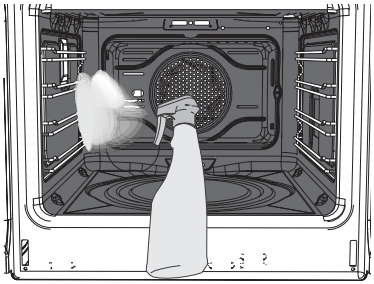
- Quite completamente todos los accesorios de dentro del horno. La protección superior puede mantenerse dentro del horno.



- Eche 40 cl de agua (equivalentes a 2 vasos aproximadamente) en el fondo del forno (como se muestra en la figura). Preste atención a que no se desborde del hueco.



- Nebulice una solución de agua y detergente para platos dentro del horno mediante un nebulizador rociador. Dirija el rociado hacia las paredes laterales, techo, placa y hacia el deflector (Al lado viene indicado mediante la zona de color donde es posible nebulizar la solución).



No se exceda en la nebulización de la solución de agua y detergente. Se aconseja efectuar unas 20 nebulizaciones como máximo.

- Cierre la puerta y proceda a programar el ciclo de limpieza asistida.

9.7.2 Programación del ciclo de limpieza asistida

Una vez llevadas a cabo las intervenciones de preparación del ciclo de limpieza asistida proceda como se indica a continuación:

- gire el mando de funciones del horno y el mando del termostato del horno sobre el símbolo correspondiente a la función Vapor Clean;
- programe una duración de cocción de 15 minutos mediante el mando del temporizador;
- Al llegar al final del ciclo de limpieza asistida el temporizador desactivará las resistencias del horno.

9.7.3 Finalización del ciclo de limpieza asistida

El agua residual, al finalizar el ciclo de limpieza asistida, no puede dejarse dentro del horno durante mucho tiempo (por ejemplo durante la noche).

Se aconseja llevar puestos un par de guantes durante estas operaciones.

Al finalizar el ciclo de limpieza, abra la puerta y quite la suciedad meno resistente con un paño de microfibra, mientras que para las incrustaciones más resistentes utilice una esponja antirallado con filamentos de latón.
Para facilitar el acceso a partes estrechas se aconseja quitar la puerta como se indica en el apartado “10.2 Desmontaje de la puerta”.
Para una mayor higiene y para evitar que los alimentos cojan un olor desagradable se aconseja efectuar un secado del horno mediante una función ventilada a 160°C durante aproximadamente 10 minutos. Para programar la función véase el capítulo “6. PANEL FRONTAL”.

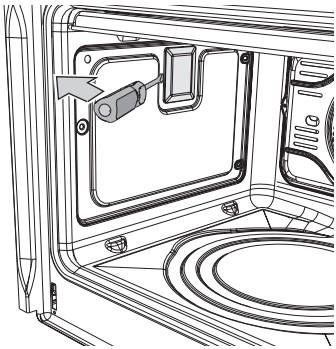
10.MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

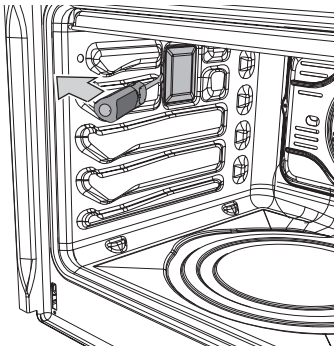
Periódicamente, el horno necesita pequeñas intervenciones de mantenimiento o sustitución de las partes sujetas a desgaste como las juntas, las lámparas, etc. A continuación se proporcionan las instrucciones específicas para cada intervención de este tipo.

Antes de cada intervención que requiera el acceso a partes bajo tensión, es necesario desconectar la alimentación eléctrica del aparato.

10.1 Sustitución de la lámpara de iluminación

En el caso de que fuese necesario sustituir una lámpara, porque está desgastada o quemada (en los modelos multifunción quite los bastidores de la guía, véase “9.5.1 Retirada de los bastidores guía (sólo en algunos modelos)”). Quite la cubierta de la lámpara usando una herramienta (por ej. un destornillador).

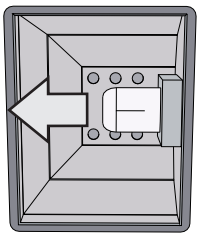




Quite la lámpara sacándola o desenroscándola como se indica.

Sólo en algunos modelos: las lámparas son del tipo halógeno, por tanto, **no las toque directamente con los dedos,** utilice una cubierta aislante.

Cambie la lámpara por otra similar (25W). Vuelva a montar la cubierta correctamente dejando el perfilado del cristal interior vuelto hacia la puerta.

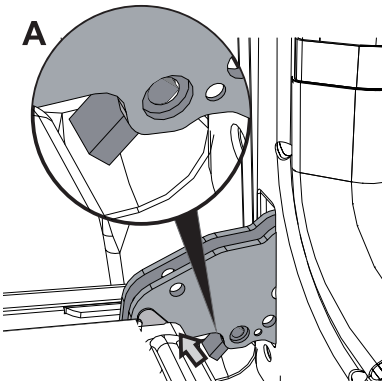


Presione a fondo la cubierta para que se adhiera perfectamente al portalámpara.

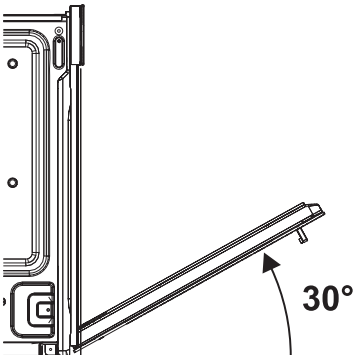
10.2 Desmontaje de la puerta

10.2.1 Con palancas móviles

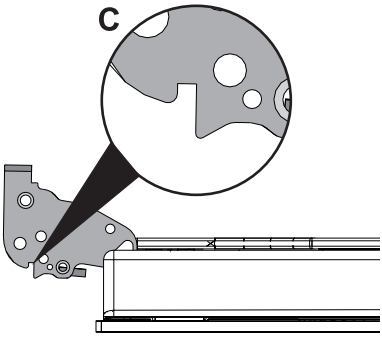
Abra completamente la puerta.
Levante las palancas **A** de las dos bisagras que se encuentran al resguardo de las mismas hasta engancharlas.



Coja la puerta por los dos lados con ambas manos, levántela formando un ángulo de unos 30º aproximadamente y extráigala.
En caso de que las bisagras no se bloqueen, repetir la operación alzando las palancas **A** descritas anteriormente manteniendo ligeramente levantada la puerta.

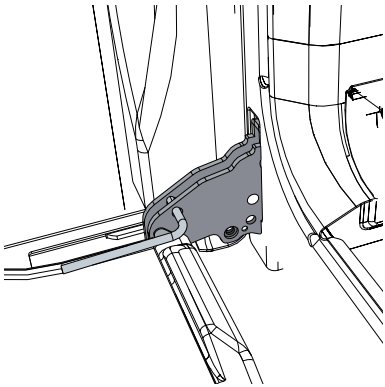


Para volver a montar la puerta introduzca las bisagras en las ranuras correspondientes situadas en el horno asegurándose de que las canaladuras **C** se apoyen completamente en las ranuras. Baje la puerta hacia abajo y una vez posicionada desenganche las palancas **A.**

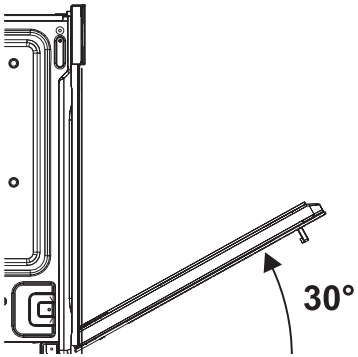


10.2.2 Con pernos

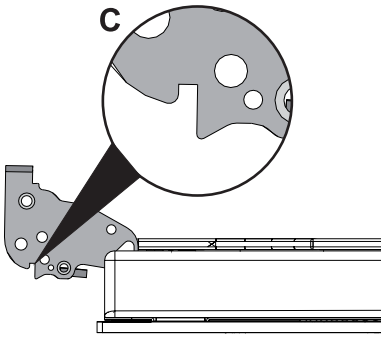
Abra completamente la puerta.
Introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados **A** de las dos bisagras que se encuentran al resguardo de las mismas hasta engancharlas.



Coja la puerta por los dos lados con ambas manos, levántela formando un ángulo de unos 30º aproximadamente y extráigala.

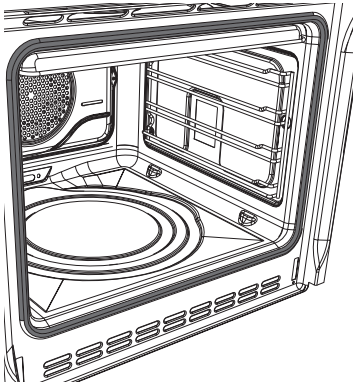


Para volver a montar la puerta introduzca las bisagras en las ranuras correspondientes situadas en el horno asegurándose de que las canaladuras **C** se apoyen completamente en las ranuras. Baje la puerta hacia abajo y una vez posicionada quite los pernos de los agujeros de las bisagras.



10.3 Desmontaje de la junta

Para una limpieza adecuada del horno, se puede desmontar la junta de la puerta.
En los cuatro lados se encuentran puestos ganchos que la fijan al borde del horno. Tire hacia el exterior los bordes de la junta para separar los ganchos.



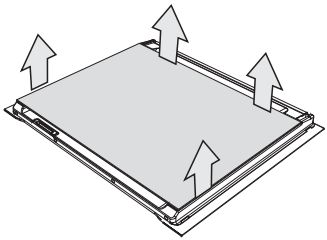
10.4 Desmontaje de los cristales internos

Se aconseja mantenerlos siempre muy limpios. Para facilitar las operaciones de limpieza, se puede extraer la puerta (consulte 10.2 Desmontaje de la puerta) y colocarla sobre un trapo o abrirla y bloquear las bisagras para extraer los cristales.
Los cristales que componen la puerta pueden desmontarse completamente siguiendo las instrucciones proporcionadas a continuación.

Atención: Antes de extraer los cristales controlar que al menos una de las bisagras de la puerta haya quedado bloqueada en posición de apertura, tal como se ilustra en el apartado “10.2 Desmontaje de la puerta”. Esta operación podría ser necesaria también durante la fase de extracción de los cristales, en caso de desbloqueo accidental de la puerta.

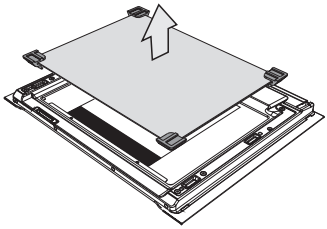
1 **Extracción del cristal interior:**

- Tire del cristal interior hacia arriba siguiendo el movimiento indicado por las flechas. De este modo se desencajan los 4 pernos fijados al cristal de sus asientos en la puerta del horno.



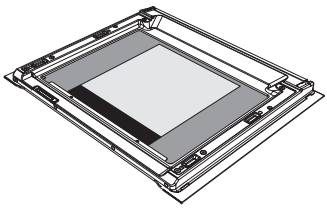
2 **Extracción de los cristales intermedios (sólo en algunos modelos):**

- En algunos modelos multifunción hay un cristal intermedio. Quite el cristal intermedio levantándolo hacia arriba.



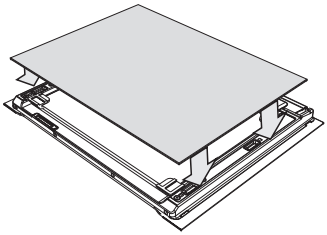
3 **Limpieza:**

- Ahora es posible limpiar el cristal exterior y los cristales que se han extraído anteriormente. Utilizar papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lavar con una esponja húmeda y detergente neutro.



4 **Recolocación de los cristales:**

- Vuelva a introducir los cristales en el orden inverso al de su extracción.
- Vuelva a colocar el cristal interior teniendo cuidado de centrar y encajar los 4 pernos fijados al cristal en sus asientos en la puerta del horno mediante una ligera presión.



11.INSTALACIÓN DEL APARATO

11.1 Conexión eléctrica

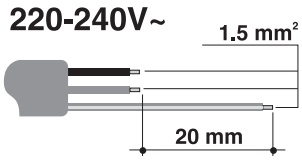
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de matrícula y el marcado está visiblemente aplicada en el aparato.
No extraer nunca la placa.

Es obligatorio efectuar la conexión a tierra según las modalidades referidas en las normativas de seguridad de la instalación eléctrica.

Si se utiliza una conexión fija, es necesario disponer previamente en la línea de alimentación del aparato, un dispositivo de interrupción omnipolar en conformidad con las normas de instalación, situado en una posición que resulte cercana al aparato y fácilmente accesible.

Si se utiliza una conexión con enchufe y toma de corriente, comprobar que sean del mismo tipo. Evite el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían provocar calentamiento o quemaduras.

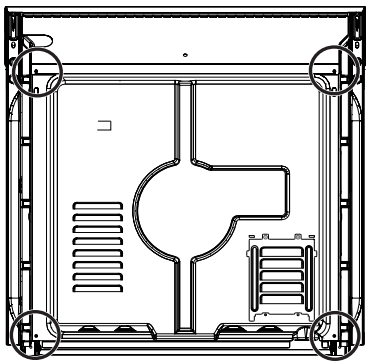
Funcionamiento con 220/240 V~: utilizar un cable de tres polos de tipo H05V2V2-F (cable de 3 x 1,5 mm^2).
El extremo a conectar al aparato deberá tener un cable de tierra (amarillo-verde) de una longitud mayor de al menos 20 mm.



ATENCIÓN: Los valores indicados más arriba hacen referencia a la sección del conductor interno.

11.2 Sustitución del cable

En caso de sustitución del cable de alimentación, quite el carter trasero desatornillando los tornillos para acceder a la bornera.



Sustituya el cable. La sección del cable no debe ser inferior a 1,5mm² (3 x 1,5) (véase 11.1 Conexión eléctrica).
Asegúrese que los cables (horno o posible encimera) sigan el trayecto más adecuado, con el fin de evitar cualquier contacto con el horno.

ATENCIÓN:** El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación de la bornera debe ser de **1,5 - 2 Nm.

11.3 Colocación del horno

No utilizar la puerta como palanca para introducir el horno en el mueble. No ejercer excesiva presión sobre la puerta abierta.

Se aconseja instalar el horno con la ayuda de una segunda persona.

La base sobre la que se apoya el horno debe estar completa, como se muestra en las figuras que aparecen a continuación.

El aparato ha sido diseñado para ser empotrado en muebles de cualquier material resistente al calor (90ºC).

Respete las dimensiones indicadas en las figuras **1**, **2**, **3**.

Para la ubicación debajo de los planos de trabajo respete las dimensiones indicadas en la figura **1**-**2**. Para la ubicación debajo de planos de trabajo que alberguen encimeras de cocción combinadas, es necesario respetar una distancia mínima de la posible pared lateral de como mínimo 110 mm.

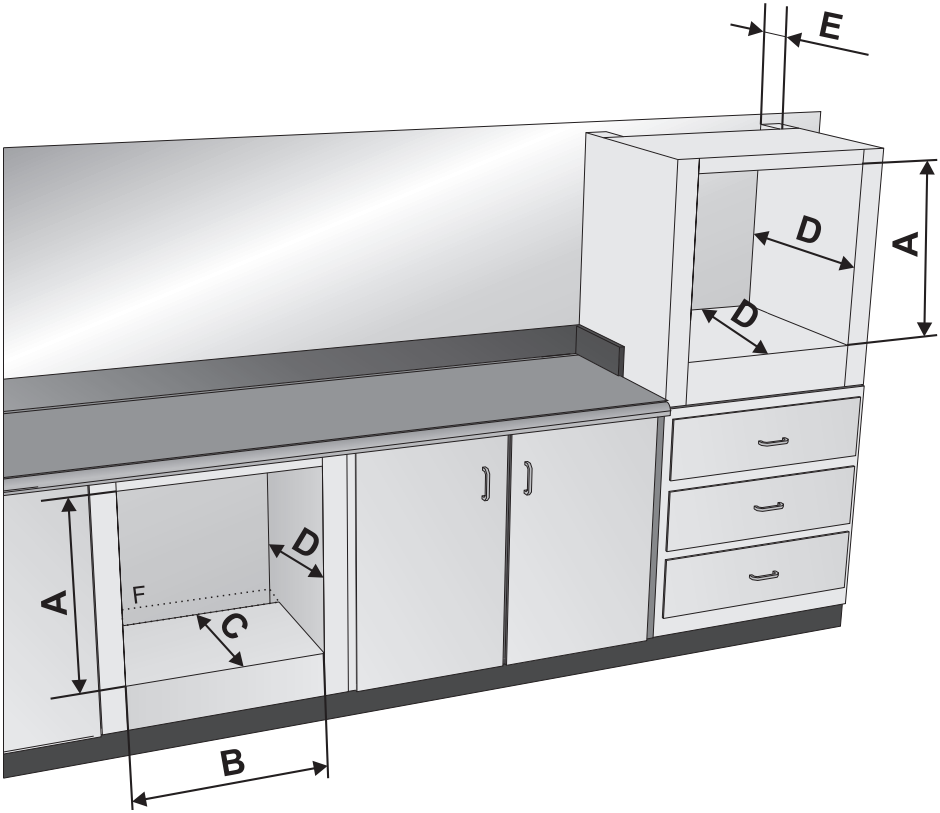
Para efectuar emplazamientos de columna se deberán respetar las distancias indicadas en las figuras **1** y **2**, teniendo presente que, en la parte superior/trasera, el mueble deberá presentar una apertura de 35/40 mm de profundidad.

Quite las gomas cubre tornillos situadas en el marco y atornille los 2 tornillos **A** (fig. 5) para fijar el aparato al mueble. Vuelva a poner las gomas cubre tornillos.

Para instalaciones debajo del plano "top", asegúrese de que la parte posterior/inferior del mueble disponga de una apertura similar a la que se muestra en la figura **1** (ref. **F**).

Para la ubicación y fijación de la encimera, consulte las instrucciones correspondientes que se adjuntan con dicho tipo de aparato.

FIG.1



	A	B	C	D	E
Medidas (mm)	583 ÷ 585	554 ÷ 564	490 ÷ 500	560 min.	35 ÷ 40

FIG. 2

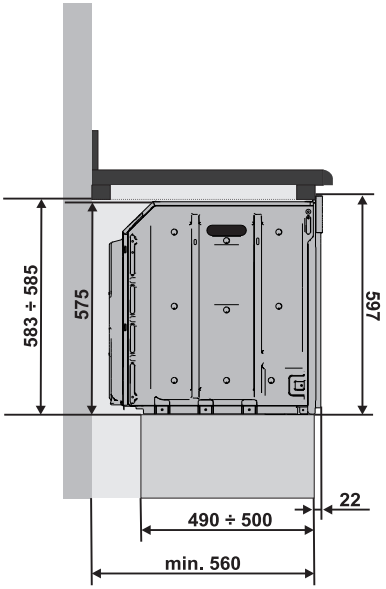


FIG. 3

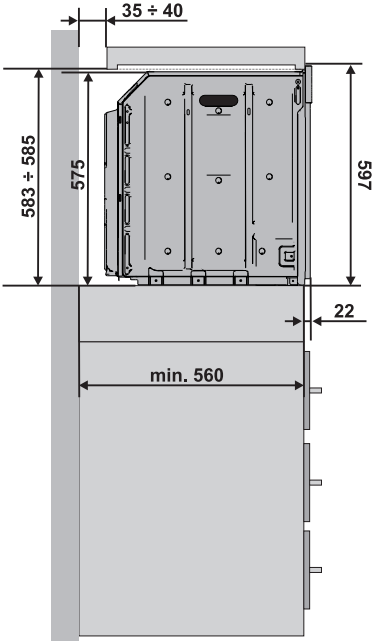


FIG. 4

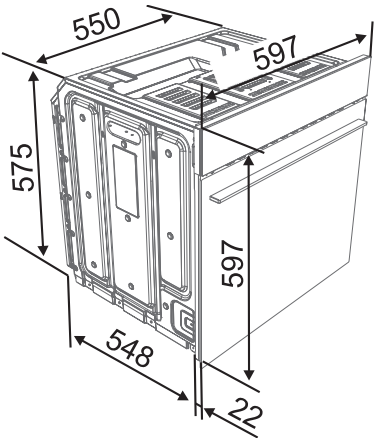


FIG. 5